REVUE DE VITICULTURE

LA LOI DU 4 JUILLET 1931 SUR LA VITICULTURE

LES CORRECTIONS NECESSAIRES (1)

Depuis l'assemblée générale de l'an dernier, où notre Secrétaire général adjoint, M. Pierre de Boixo de Meritens, a fait la critique du projet élaboré pour conjurer la crise viticole menaçante, notre Société a suivi très attentivement l'évolution des décisions prises par le Législateur et par le Gouvernement. Elle a été représentée aux réunions de la Commission interministérielle de la Viticulture ; plusieurs de ses membres y sont intervenus d'une façon efficace ; elle a renseigné ses adhérents, mois par mois, à l'aide de notes publiées dans son Bulletin sur les mesures adoptées ; elle a fait connaître, à plusieurs reprises, son opinion sur ce grave sujet, le vote de la loi-statut de la viticulture.

C'est cette loi du 4 juillet 1931 qui fait l'objet du rapport que notre Société m'a fait l'honneur de me confier.

Votée sur les instances du Gouvernement et du Groupe viticole de la Chambre, elle est la base essentielle des réformes réalisées depuis notre dernière réunion. Je me propose de l'étudier aussi brièvement que possible, en résumant les événements principaux qui l'ont précédée ou suivie, ainsi que les réactions que ces événements ont déterminées dans le monde viticole.

Cet exposé objectif pourra, je l'espère, servir de base à vos délibérations.

*
* *

Les dispositions qui étaient en germe dans le projet étudié par notre dernière assemblée générale, ont été, dans leur ensemble, adoptées par le Parlement. Elles s'apparentent aux initiatives de même ordre prises pour régler le marché, dans d'autres branches de la production agricole ; elles tendent à faire de l'économie *dirigée*, à faire intervenir l'Etat comme arbitre et régulateur des cours, ce qui entraîne, *ipso facto*, la réduction progressive du droit de propriété des citoyens. Cette tendance, qui a des buts louables, est loyalement proclamée

(1) Rapport présenté à l'Assemblée générale des Viticulteurs de France le 18 janvier 1932.

par les auteurs des propositions que les majorités des représentants de la Viticulture et du Commerce des vins, du Parlement, ont acceptées. Sans doute, dans un cas grave et urgent comme celui qui menaçait le marché des vins, a-t-on cru que l'expérience de ces méthodes hardies devait être tentée.

Il est utile de signaler aussi que certaines des dispositions de ce que l'on appelle le *Statut* que nous allons étudier, ont pour but très apparent de nuire à certaines catégories de producteurs honnêtes, considérés comme indésirables dans la grande famille viticole. C'est aussi une innovation dans nos mœurs viticoles, que nous avons le devoir de noter, dans ce préambule.

Les réserves les plus expresses ont été faites ici même, l'an dernier et en d'autres lieux pour arrêter ces tentatives et pour freiner ce courant démagogique. Vous avez tous présentes à l'esprit les interventions des membres de notre Société, les objections très documentées de notre rapporteur d'alors, M. Pierre de Boixo, celles des présidents de sociétés de viticulture, de publicistes dévoués aux intérêts de la vigne et du vin, dotés d'une grande expérience et d'un grand bon sens, qui redoutaient les effets de ces improvisations.

Avant la discussion du projet gouvernemental, déjà amendé par la Commission des Boissons de la Chambre des députés, des modifications importantes étaient apportées au texte qui fut étudié en cette enceinte l'an dernier. Les avis des régions viticoles de la France entière, métropole et Algérie, se montraient nettement divergents sur les points principaux de la nouvelle organisation de la production et du marché ; néanmoins, et talonnés par l'imminence de la crise, par l'idée fixe de sauver leur prestige en faisant quelque chose, les promoteurs purent faire voter une loi touffue (sévèrement qualifiée par les parlementaires eux-mêmes), grâce à l'intervention vigoureuse de M. le Ministre de l'Agriculture. Le vote fut acquis à la Chambre des députés en fin de session et en séance de nuit, quelques instants avant la lecture du décret de clôture, puis, dans des circonstances à peu près aussi anormales, au Sénat, *avec la promesse formelle qu'un rectificatif serait apporté à la loi, au cours de la session suivante.*

Pour des raisons que l'on connaît, cet engagement solennel n'a pu être tenu, et c'est sur la base du texte promulgué le 4 juillet 1931 que le Statut de la Viticulture a été inauguré dès la récolte de la même année. C'est ce même texte qui régit, au moment même où nous sommes réunis, le sort de la production de notre vignoble et celui du marché des vins.

*
* *

La loi du 4 juillet 1931 comporte 18 articles ; elle prévoit un nombre de décrets, règlements d'administration publique, dont une vingtaine ont déjà été publiés ; des arrêtés ministériels, des circulaires complètent ou compléteront cette réglementation dont j'ai la tâche délicate de vous entretenir.

Il n'entre pas dans mes intentions de rassembler toutes les objections, souvent très sérieusement étayées de faits, qui ont été produites ici-même, à la Commission interministérielle, à la Chambre, au Sénat ou dans nos associations et syndicats. Mon rôle sera plus utile, je pense, si je me borne à résumer, aussi

clairement que possible, le texte de la loi et les précisions apportées par les décrets, arrêtés ou documents émanant de l'Administration, à signaler les oppositions les plus marquantes qui ont pris naissance un peu partout. On a connu, en effet, bien plus de protestations que de louanges, à l'endroit de ce Statut de la Viticulture.

*
* *

Les buts essentiels de la réglementation née de la loi du 4 juillet 1931 sont :

la réduction des plantations ;

la limitation des rendements à l'hectare ;

la suppression, sur le marché, des vins anormaux ;

la substitution des produits de la vigne à ceux des autres plantes dans les procédés d'amélioration de la vendange ;

l'accroissement des débouchés des alcools de vin ;

la sincérité des déclarations de récolte ;

enfin, et surtout, la diminution des disponibilités, par le blocage d'une partie de la récolte chez le producteur et la distillation obligatoire dans certains cas.

L'intensification de la répression des fraudes a été timidement abordée à l'article 12 ; l'organisation de la propagande en faveur du vin a été ébauchée à l'article 16 de cette loi.

Certaines prescriptions de la loi visent spécialement les sociétés d'exploitation viticoles que l'on accuse de faire de la production et de la vinification *industrialisées*.

Les conditions qui ont présidé au vote de ces 18 articles font que la loi ressemble bien plus à une loi de finances, où des articles *ter* et *quater* viennent s'intercaler entre les articles du projet, sans avoir aucun rapport avec leurs voisins, qu'à une loi organique, qui devrait méthodiquement grouper les prescriptions par objet.

Je reclasserai donc les paragraphes des différents articles par chapitre du programme que je viens d'énumérer, laissant de côté, pour le moment, certains passages du texte, comme ceux relatifs aux procédés de dosage des vins vendus, aux ventes sur souches (art. 13), à la carburation (art. 7, dernier alinéa et art. 9), aux sanctions (art. 14) et je parlerai surtout des articles et paragraphes qui ont fait l'objet de décrets et arrêtés récents : moûts concentrés, déclarations de récolte, blocage et distillation obligatoire.

Limitation des plantations. — Notre Société avait formellement, et dès longtemps, demandé l'arrêt simultané des plantations, dans la métropole et en Algérie. Empêcher l'extension du vignoble, c'était le premier but à atteindre. Le législateur a voulu interdire les plantations nouvelles, tardivement, à une très petite minorité de viticulteurs. L'article 3 de la loi défend aux propriétaires de 10 hectares ou récoltant plus de 500 hectolitres de planter de la vigne. Il prévoit des pénalités, appelées redevances, pour l'excédent de récolte au-dessus de 500 hectolitres pour ceux qui auront planté jusqu'à la limite de 10 hectares (50 francs par hectolitre). De nombreuses exceptions autorisent les plantations nouvelles,

dans le cas de remplacement de vignes arrachées ou à arracher, de vignes destinées à produire des eaux-de-vie bénéficiant de la présomption légale, des vignes détruites ou endommagées par les événements de guerre ou les calamités atmosphériques, des vignes à raisins de table. L'article prévoit enfin des indemnités aux pépiniéristes qui subiront des réductions supérieures à 15 % de leurs ventes moyennes antérieures.

Il est notoire que, depuis que la menace d'interdiction des plantations nouvelles a été pressentie, la surface des sols en vignes s'est accrue un peu partout ; les dernières statistiques accusent un accroissement de 1930 à 1931, de 115.000 (1) hectares en France et en Algérie ; il n'est pas douteux que les vignes en production en 1932 accuseront un nouvel accroissement du même ordre. L'arrêt des plantations, réclamé par notre Société, n'a donc pas été réalisé, bien au contraire.

D'ailleurs, les exceptions prévues à l'article 3 sont si nombreuses, qu'elles permettraient, en respectant strictement la loi, d'augmenter bien plus considérablement encore la surface du vignoble.

Il n'est pas exagéré de qualifier d'échec total, la tentative faite pour empêcher les plantations nouvelles. Notre Société voyait dans l'arrêt des plantations la condition primordiale du salut.

Limitation des rendements a l'hectare. — L'article 1er de la loi prévoit, à partir du 1er août 1931, des pénalités pour les rendements à l'hectare supérieurs à 100 hectolitres, pénalités croissant de 5 à 100 francs par hectolitre, suivant que le rendement croît de 101 à 250 hectolitres à l'hectare.

Les grosses propriétés (2.000 à 50.000 hectolitres) paieront en outre des *redevances* pour les rendements compris entre 51 et 100 hectolitres à l'hectare, à raison de 5 francs par hectolitre.

Une exception est prévue pour les exploitations dont le rendement moyen (trois ans) sera inférieur à 50 hectolitres à l'hectare et pour les propriétaires récoltant moins de 400 hectolitres au total, et moins de 150 hectolitres à l'hectare en moyenne. Exemption aussi pour les vins servant à produire des eaux-de-vie bénéficiant de la présomption légale ; remboursement des redevances quand les vins seront exportés.

L'article prévoit la déclaration séparée des vins blancs ; il interdit l'irrigation à partir du 15 juillet jusqu'à l'enlèvement de la récolte ; dans le cas contraire, les vins produits devront être livrés avec la mention « Vins de vignes irriguées ».

On fait remarquer, à propos de cet article, que le rendement moyen de la récolte française est inférieur à 45 hectolitres à l'hectare. Les rendements de 100 hectolitres sur l'ensemble d'un domaine, trois ans durant, sont rares.

Les sommes à attendre de ces pénalités, qui doivent alimenter la propagande pour le vin, servir à payer les indemnités aux pépiniéristes, n'atteindront pas les taux élevés dont il a été question.

On objecte aussi qu'il n'est pas répréhensible de produire, par une bonne

(1) On a signalé, depuis ce rapport, qu'une erreur d'addition de 30.000 hectares aurait augmenté la surface en vignes de l'Oranie. Le raisonnement reste exact avec un accroissement de 85.000 hectares au lieu de 115.000 (N.D.L.R.).

culture, entre 50 et 100 hectolitres à l'hectare d'un vin qui peut être normal et même fort bon.

Nos collègues diront ce qu'ils pensent de cet article, dont la viticulture attend beaucoup moins que de la suppression des vins anormaux.

En ce qui concerne l'emploi de ces taxes, redevances, que nous appelons pénalités, des protestations ont été émises. Ceux qui les paieront voudraient qu'elles servent à la propagande en faveur des vins du type qu'ils produisent. On fait remarquer que les vins à appellation d'origine étant exemptés de ces taxes ne peuvent en utiliser le montant à leur profit.

Le mieux ne serait-il pas d'employer ces fonds à la propagande du *vin*, tout court ?

Signalons, en passant, ce cas de dissidence provoquée entre les viticulteurs par la loi que nous analysons.

Les vins anormaux. — Le dernier paragraphe de l'article 1er vise le cas des vins de vignes irriguées sans prétendre que ces vins soient des vins anormaux.

L'article 6 prévoit, dans son premier alinéa, des décrets qui ont été pris, au nombre de 8, tout récemment, et qui fixent la composition que doivent avoir les vins de chacune des 8 régions : Algérie ; Midi ; Sud-Ouest ; Pyrénées ; Charentes ; Bourgogne ; Vallée de la Loire et Est ; Sud-Est et Est-Central.

Le minimum de degré qui dispense des autres conditions de composition est de 11° pour l'Algérie, 9° pour le Midi, 8° pour le Sud-Ouest, 7° pour les Pyrénées, 8° pour les Charentes, 7° pour la Bourgogne, 6°5 pour la vallée de la Loire et l'Est, 7° pour l'Est-Central et le Sud-Est.

Lorsque ce minimum n'est pas atteint, les vins de chaque région devront satisfaire à un nouveau minimum de degré et à des normes concernant les rapports (alcool total en poids/extrait sec réduit) et (acidité fixe/alcool degré) que les décrets énumèrent pour chaque région ou sous-région.

Sous la réserve que ces normes soient acceptées par les viticulteurs comme justes et non arbitraires, et qu'elles ne fassent pas naître des procès nombreux remettant en question jusqu'aux procédés d'analyse et l'interprétation des résultats, on peut attendre beaucoup de cet article 6 qui élimine tous les vins déclarés impropres à la consommation. Cet article, bien appliqué, permettrait de supprimer l'article 1er et même de ramener, par la force des choses, le degré des vins de coupage à 9°, au lieu des 8° qu'autorise malheureusement la loi du 19 avril 1930.

Emploi des produits de la vigne dans la vinification. — La loi a voulu, par son article 5, favoriser l'emploi des moûts concentrés en vinification. Un décret en 26 articles a précisé les conditions de cet emploi.

Les moûts concentrés à plus de 10 % peuvent être employés en vinification. Les vendanges produisant des vins d'appellation ne pourront recevoir que des concentrés de même appellation.

Les moûts concentrés qui servent à un autre usage que la vinification suivent le régime des glucoses et sont affranchis des droits sur les moûts qui les ont produits, s'ils ne sont pas exportés et s'ils sont logés en récipients de moins de 5 kilos.

Le décret du 1er août précise que l'emploi en vinification des concentrés ne peut avoir lieu qu'au vignoble et pendant la période des vendanges, limite à 2 degrés 1/2 d'alcool total l'enrichissement autorisé. Il prévoit, pour les vins de pays, la même règle que pour les vins de cru et d'appellation. L'opération est faite sous le contrôle et la surveillance de l'Administration des Contributions. Toutes les autres prescriptions du décret restreignent ou compliquent les conditions de circulation, de possession ou d'emploi des concentrés, et aussi leur préparation par les récoltants ou par les industriels.

Aussi, en 1931, la fabrication des moûts concentrés et leur emploi, que l'on envisageait comme heureusement autorisés, ont été pratiquement paralysés dès la publication du décret, restrictif, et non *applicatif* de l'article 15.

Peut-être, pour les années prochaines, l'intention du législateur prévaudra-t-elle sur celle de l'Administration et l'article 15 pourra-t-il donner tous ses bons effets.

L'opinion qui semble bien accueillie dit que le vinage des vendanges avec l'alcool de vin compléterait ou remplacerait avantageusement l'emploi des moûts concentrés. Le mieux serait sans doute d'employer les deux procédés suivant les cas, et de les favoriser parallèlement, en les plaçant, comme procédés de vinification, sur le même plan.

L'accroissement des débouchés des alcools de vin. — La loi s'en est occupée à son article 7, dernier alinéa, à ses articles 8 et 9. Il s'agit des mélanges essence ou benzol et alcool ; les prescriptions s'appliquent à l'Algérie ; des décrets, à prendre avant le 4 janvier 1932 les rendront applicables aux colonies.

L'article 8 envisage le cas des alcools provenant de vendanges sucrées en première cuvée.

L'article 9 prescrit l'addition de 25 à 35 litres d'alcool repris à l'Etat, par 100 litres d'essence importée (essence tourisme et white spirits exceptés).

Bien que l'article 9 prévoie l'extension par simple arrêté ministériel de l'obligation du même mélange aux essences tourisme, on fait remarquer que ces dispositions seront sans doute insuffisantes, en cas de succession de récoltes supérieures à la normale. L'avenir fait craindre des excédents de l'ordre de 20 millions d'hectolitres de vin. Comment, avec les dispositions des articles 7, 8 et 9, désencombrer le marché des alcools de vin ? Le débouché, offert par le carburant national, doit être accompagné d'un débouché plus important encore, le vinage à la cuve, réclamé par notre Société, dont nous aurons bientôt à nous entretenir.

La sincérité des déclarations. — L'article premier de la loi a été complété par un décret qui règle les conditions dans lesquelles la déclaration de récolte devra être faite.

Déclarations pour les vins ne comportant pas d'appellation d'origine : des vins blancs d'une part, des vins rouges d'autre part, vins produits dans l'année ou en stock, y compris les vins non destinés à la vente ; des vignes en production ; des vendanges fraîches et des moûts expédiés ou reçus. On envisage le cas du partage des récoltes entre propriétaire et métayer, celui de production d'eau-

de-vie ou de vin ayant droit à une appellation d'origine ; l'attribution des parts de cave des coopératives, etc...

Les sanctions relatives aux déclarations de récolte sont prévues. L'article 16 de la loi dit que les redevances et amendes stipulées aux articles 1er, 3, 14 et 15 de la loi seront consacrées à la constitution d'un fonds de propagande destiné à développer la consommation et l'exportation du vin.

P. Marsais :

(A suivre.) *Ingénieur Agronome.*

SUR LE DOSAGE DE L'ACIDITE DES VINS

Réponse à M. L. Sémichon

Nous avions bien lu nous aussi toutes les références dont nous parle M. Sémichon dans la *Revue* du 7 janvier, et c'est parce qu'elles nous ont paru tendre à engager les praticiens, tant ceux de la campagne que ceux des laboratoires, dans la voie de complications et de longueurs que ne justifient pas un gain d'exactitude correspondant, que nous avons cru devoir défendre les anciennes méthodes officielles contre leurs détracteurs.

Comme tant de chimistes de notre temps, nous avons nous-mêmes appris tout d'abord le maniement du tournesol et de l'eau de chaux pour ce dosage, et c'est parce que nous avons pu en apprécier ainsi à notre aise les inconvénients et les lenteurs que nous considérions comme un progrès sérieux que l'on ait réussi à vulgariser et diffuser ce dosage depuis chez les praticiens en substituant une liqueur de soude, *pouvant éviter tous calculs* aux non initiés, et un indicateur de composition *fixe et bien connue*. Revenir au tournesol, avec toutes ses irrégularités de sensibilité, et à l'eau de chaux, nous paraît aujourd'hui une régression pour le moins inutile, que presque personne, en dehors des laboratoires officiels, ne pratiquera, pas plus qu'on n'a pratiqué réellement l'ancien dosage *officiel* de l'acidité volatile par évaporation de *quatre jours* dans le vide ! C'est une question de pratique, et celle-ci ne perd jamais ses droits, quand il faut répéter journalièrement et très souvent le même dosage dans un minimum de temps sur un maximum d'échantillons avec un minimum de personnel, comme il arrive dans presque tous nos laboratoires.

Nous avions voulu rester dans le domaine des généralités en ne nommant personne. Notre collègue de l'Aude nous y obligeant, on nous excusera de certaines précisions inévitables. Oui, nous estimons que nos connaissances et les normes acquis actuellement commencent à devenir un héritage précieux, qu'il convient de laisser intact aux praticiens actuels et à venir au lieu de les embrouiller par des changements de références aussi peu justifiés, alors surtout qu'il suffirait d'ajouter un mot pour s'entendre :

Acidité à la phtaléine, ou au tournesol, etc...

Nous ne voudrions pas non plus que le public intéressé ou intéressant qui peut nous lire s'imagine, après avoir lu notre contradicteur, que nous jugeons les

vins et distribuons la justice en cette matière en nous basant *uniquement* sur des dixièmes d'un chiffre aussi facilement variable avec une foule de circonstances que celui de l'acidité totale du vin. Non, et nous n'en voulons pour preuve que les Décrets récemment promulgués sur la matière, où le degré alcoolique joue le principal rôle pour classer les vins de chaque région vinicole en vins irréprochables parce qu'ils dépassent tel ou tel degré minimum (variable dans chaque région) — et en vins plus discutables et discutés, que l'on admettra ou non aussi à la circulation générale s'ils présentent un correctif d'acidité croissant en sens inverse de l'abaissement de leur degré, jusqu'à un autre minimum de celui-ci. C'est, rajeunie et complétée, l'ancienne notion de la vieille somme alcool acide d'Arm. Gautier, où l'acidité ne joue qu'un rôle *accessoire*. Et l'on comprend tout de suite que, s'il faut toujours de l'exactitude dans nos dosages, on pourra tout de même se montrer en pratique tolérants d'un dixième sur le chiffre de l'acidité dans un cas limite plutôt que de risquer de faire condamner un innocent lorsque l'enquête — et il y en a toujours une ici d'après la loi de 1905 — montre qu'on est en présence d'un producteur ignorant au lieu d'un débitant mouilleur par exemple.

Or nous croyons avoir démontré — quoique M. Sémichon veuille faire avouer à nos chiffres en les torturant à cet effet — que les écarts d'exactitude que l'on prétend aujourd'hui rectifier en sacrifiant bien des commodités seront, *pour les vins courants* que contrôle le Service de la Répression des fraudes, de cet ordre de 1 ou 2 dixièmes seulement (1). Le jeu n'en vaut pas la chandelle, d'autant plus que les anciens Auteurs avaient presque tous conseillé, en passant de l'eau de chaux et du tournesol à la soude et à la phtaléine, d'employer ceux-ci dans des conditions de sensibilisation préalable que l'on a peut-être eu le tort de s'habituer à négliger depuis, même dans le texte officiel, car il est facile d'observer combien ils peuvent améliorer et fixer les résultats.

Ce ne sont donc pas là des « méthodes fausses, masquant scientifiquement des erreurs et pouvant favoriser les fraudeurs, — et nous ne tendons aucunement à sacrifier la rigueur des expertises à nos aisances professionnelles ». Ce sont tout au plus des méthodes approchées, très approchées même si on les applique bien. Sans quoi nous n'aurions pas pu suivre aisément comme nous l'avons fait dans la littérature technique publiée de 1895 à 1907 le passage graduel des Auteurs les plus réputés de l'eau de chaux et tournesol à la soude et phtaléine. On n'a qu'à compulser les éditions successives d'Armand Gautier lui-même pour s'en convaincre. Nous n'avions donc aucune idée préconçue en cette matière, et il serait bien surprenant que de tels Auteurs aient accepté jusqu'ici *sans protester* des méthodes susceptibles de déformer ainsi dans un sens favorable à la fraude les règles qu'ils édictaient ! S'ils l'ont fait c'est qu'ils ne voyaient pas ces méthodes courantes si fausses qu'on nous le dit aujourd'hui, et qu'ils jugeaient les différences d'ordre négligeable, tout comme l'Expert parisien que cite M. Sémichon. Cela ne peut pas s'expliquer autrement. Ils avaient jugé qu'il n'y avait pas lieu à « chambarder » pour si peu tous les

(1) Et on sait combien le fraudeur pourrait aisément regagner ces dixièmes s'il le voulait. Nous croyons ne pas devoir insister ici sur ce point *délicat*...

normes acquis, ou à embrouiller ainsi les Experts non spécialistes, et nous estimons qu'ils avaient ainsi bien jugé cette question.

On peut donc se demander si c'est bien rendre service à la Viticulture que de rendre indispensable à un simple dosage d'acidité totale la nécessité d'un laboratoire bien outillé. Et si ce ne serait pas au contraire la décourager de bien faire que de lui compliquer ainsi les contrôles les plus simples sous prétexte de perfectionnements scientifiques dont le besoin ne se fait sentir qu'en des cas rares et exceptionnels.

Il ne faut pas en effet faire un épouvantail à moineaux du spectre de la fraude. Si la nouvelle législation, bien appliquée, met enfin un terme à la circulation de tous ces petits vins, naturels mais n'ayant plus du vin que le nom par suite des excès de la production, nous avons déjà suffisamment de quoi distinguer le vin mouillé du *bon vin naturel*. Ce qui crée la confusion c'est la circulation de ces petits vins des plaines à grands rendements, et ce n'est pas le dosage rigoureusement exact au sens de M. Sémichon de leur acidité, parfois d'ailleurs élevée précisément en raison ds l'affaiblissement de leur degré, qui nous donnera des armes nouvelles contre eux. Qu'ils disparaissent et la chimie œnologique n'aura pas besoin de ces nouvelles armes. C'est eux qui ont empêché le Service de la Répression des fraudes de rendre jusqu'ici son plein effet. Haro sur eux et vive le *bon* vin, que tout le monde peut obtenir aujourd'hui soit en limitant raisonnablement sa production, soit en la concentrant s'il y a lieu (1). Et leur disparition, ainsi que celle des déchets normaux de la vinification (vins de presses, lies, etc...), sera certainement le meilleur agent de la nouvelle propagande en faveur du vin auprès de consommateurs que les abus sur le prix et la qualité ont plus ou moins mis aujourd'hui en défiance vis-à-vis de notre boisson nationale.

HENRI ASTRUC,
Directeur de la Station œnologique du Gard.

PAUL AUBOUY,
Directeur du Laboratoire municipal agréé de Nîmes.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation viticole et vinicole dans les Pyrénées-Orientales (E. G.). — Concours régional agricole de Toulouse. — Assemblée des présidents des Chambres d'agriculture. — Ligue nationale de propagande pour le vin de France. — Un instrument de travail indispensable aux coopératives agricoles — Situation du marché (H. A.)

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Alors que nous espérions une température printanière, voici que le froid vif est revenu comme en décembre dernier, par suite de la chute de neiges dans presque toutes les régions de la France. La journée de jeudi 11 courant a été particulièrement glaciale avec

(1) On sait que la loi du 4 juillet 1930 admet désormais comme légale cette correction nouvelle de la vendange, pouvant remplacer le sucrage dans les départements gros producteurs où cette pratique a été interdite.

absence de soleil. A Montpellier, en plein centre de la ville, l'eau des ruisseaux est restée gelée du matin au soir. Ce qu'on voit rarement.

Beaucoup de nos compatriotes, croyant que les grands froids ne reviendraient pas, avaient déjà mis en place dans leurs jardins des plantes délicates et avaient taillé des arbustes qu'on ne doit sectionner qu'après les grands froids. Il y aura certainement des accidents qu'on constatera bientôt. Nous avions bien raison de dire que même dans notre région, on ne devrait pas déchausser les jeunes greffes de l'année, ni les tailler avant fin février. Les oliviers aussi ne doivent pas être taillés, avant que la période des froids rigoureux soit passée. Après un mois de janvier idéal comme douceur de température et beau soleil chaud, l'on est beaucoup plus éprouvé du retour du froid vif. Les amandiers qui étaient déjà en fleurs, subiront certainement quelques avaries pour la fructification.

Les travaux du vignoble retardés par les fortes gelées blanches du matin qui maintenaient l'humidité et empêchaient les labours, au moins jusqu'à l'après-midi, sont encore arrêtés pendant une bonne partie de la journée, par la congélation du sol le matin.

Eviter de tailler les jeunes vignes, par les matinées glacées. Ne pas commencer les greffages sur place tant qu'on aura à craindre des températures au-dessous de zéro.

Les seuls travaux pratiques du vignoble, pendant les froids rigoureux, sont les fumures qu'il ne faut pas négliger.

Dans la taille de la vigne, il faut éviter la trop grosse production. Tailler assez court et ne pas laisser un trop grand nombre de coursons. N'oublions pas que la quantité s'obtient au détriment de la qualité. Or, nous rentrons dans une période de crise où il faut surtout s'attacher à la qualité. Le bon vin livré est encore la meilleure propagande pour la consommation.

Passer au permanganate ou au soufre colloïdal liquide, les pieds de vignes où l'on a constaté de l'Oïdium l'année dernière. Ne pas oublier de pulvériser fortement les arbres fruitiers qui se trouvent dans les vignes, ainsi que les oliviers. Cette opération d'hiver est d'une grande utilité. Continuer à sélectionner les sarments destinés à fournir des greffons. Poursuivre le soutirage des vins qui n'ont été débarrassés des grosses lies, qu'une fois en novembre. Soutirer aussi les vins blancs de raisins blancs et faire le plein. N'oubliez pas que les vins blancs se piquent plus facilement que les vins rouges. Il faut des soins spéciaux.

Bien mècher les futailles vides. Ne jamais passer de l'eau dans les récipients en bois qui ne doivent pas être remplis de vin de suite.

Veiller à ce que les cercles des foudres pleins de vin ne se rouillent pas en-dessous, par suite de l'humidité des caves. Les vapeurs de soufre qui sortent par les trappes du haut rongent aussi les cercles en fer. Veiller sur leur conservation.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés de la semaine dernière ont été contrariés par les fêtes carnavalesques qui se font encore à Montpellier et dans plusieurs villes du Languedoc.

Le marché de mardi n'a pas marqué un mouvement important. On peut dire qu'il n'y a pas d'offres. On se contente de s'approvisionner pour le courant des ventes, chez les propriétaires qui sont pressés d'argent ou qui ont le vin mal logé.

Il n'y a pas affluence de vins d'Algérie dans les ports ou sur les quais. Pas d'arrivages de vins d'Espagne.

Les vins d'Algérie se sont cotés au marché de Sète mercredi dernier : rouges, 10 fr. 25 à 11 fr. 50 le degré ; rosé, de 11 à 12 fr. le degré, suivant qualité et quantité. Ces prix s'entendent, nu, quai Sète pleins faits dans fûts acheteurs, comptant net.

Pas d'affaires en vins blancs d'Algérie. Les mutés tous cépages se paient de 11 à 12 fr. 50 le degré. Ces mutés servent surtout aux négociants à faire certains apéritifs.

Les wagons-réservoirs restent toujours en grande quantité, dans les parcs de

garage de certaines gares. La location se fait au prix de 1 fr. 25 à 1 fr. 75 l'hecto-voyage.

Les retiraisons de vins à la propriété étant peu importantes, les camionneurs se plaignent du manque de travail. Ils hésitent encore à renvoyer des ouvriers, parce qu'ils espèrent toujours une reprise des affaires.

Les chômeurs des villes continuent à s'agiter, poussés par les dirigeants des Bourses du travail, qui, eux ne chôment pas pour passer à la caisse à la fin du mois. Ces dirigeants appointés ont intérêt à maintenir l'agitation, pour justifier de l'utilité de leur emploi.

Pendant qu'on signale des chômeurs à la ville, certaines localités rurales manquent de bras.

A force de faire du bruit autour des chômeurs, cette catégorie s'érigera en profession. Comme l'apprentissage ne demande pas de talent et que l'exercice du nouveau métier de chômeur est facile, la catégorie des chômeurs sera le refuge de tous les paresseux, sauf dans les villes industrielles où les usines ayant fermé ou travaillant au ralenti, comportent un assez grand nombre de chômeurs qu'il faut secourir. Dans nos villes du Midi où il n'y a presque pas d'industries, le chômage serait presque nul, si tous les paresseux qui fuyaient le travail précédemment ne s'étaient pas enrôlés pour toucher des secours.

On a trop fait de bruit autour du chômage avant qu'il commence en France. Et le Parlement a fait de la surenchère électorale en vue des futures élections.

L'agitation autour du statut de la viticulture et de l'application des décrets, ne ralentit pas. Les journaux politiques régionaux ne s'en plaignent pas, puisque les polémiques garnissent largement leurs colonnes.

Les principaux auteurs ou inspirateurs des décrets, font des efforts pour justifier l'utilité des entraves à la propriété individuelle.

Le commerce des vins s'agite aussi et se plaint des entraves que lui cause l'application de la loi.

L'Union Bordelaise du Commerce des vins qui a tenu une grande réunion présidée par M. Pivert, a adopté quelques résolutions importantes, dont certaines ne manquent pas de sens pratique, en faveur de la viticulture française.

« Obligation pour les récoltants de déposer en même temps que leur déclaration de récolte, une analyse officielle, attestant que leur vin est légal, loyal et marchand ; tous les vins ne remplissant pas les conditions requises devront être distillés quelle qu'en soit l'origine.

Ce vœu, s'il était mis en pratique, débarrasserait le marché des vins d'un stock important de mauvaise marchandise ; mais il demande de nouvelles obligations au producteur qui est déjà assez tracassé ;

« Suppression des appellations d'origine devenues trop nombreuses et leur regroupement sans quelques grandes classifications aisées à retenir et faciles à défendre.

« Défense énergique des vins français lors du renouvellement des traités de commerce.

« L'application des dispositions ayant pour effet de soumettre dans toute l'étendue de notre domaine colonial, les vins étrangers, au paiement des mêmes droits et aux mêmes obligations que ceux importés en France.

« L'obligation pour les administrations et les compagnies maritimes subventionnées par le Gouvernement de s'approvisionner en vins français ».

Enfin, chose bizarre, au moment où l'on a voulu restreindre les plantations, nous voyons circuler plus que jamais, dans les gares et sur les auto-cars, des quantités considérables de plants racinés américains ou hybrides destinés à être plantés.

Un grand nombre de pépiniéristes sont déjà dépourvus de marchandises et s'adressent à des collègues pour satisfaire leur clientèle ; aussi il y a augmentation sensible.

Les viticulteurs acheteurs retardataires, ne trouveront peut-être pas à s'approvisionner le mois prochain.

Et dire que la loi comporte des subventions aux pépiniéristes des plants américains ! Que pensent de cela les inspirateurs du statut de la viticulture. — E. F.

Situation viticole et vinicole dans les Pyrénées-Orientales. — Un surprenant mois de janvier a permis d'activer les différents travaux de la saison : taille, labours, déchaussage, fumures, remplacement des manquants, plantation des racinés. Nous jouissons, en effet, d'un hiver idéal : un ciel d'azur, limpide, clair, un soleil éblouissant. Depuis le 2 janvier, la première journée de l'année, comme celles de décembre, ayant été très froide, c'est toujours la même température, plutôt printanière, même certains jours estivale.

Cependant, presque tous les matins, la campagne est recouverte d'une égale couche blanche provenant des gelées nocturnes.

Mais toujours pas de pluie, ce qui commence à inquiéter nos vignerons, surtout ceux des Aspres.

Quelques légères averses, la semaine passée, une nuit et le lendemain, et cela a été tout. Elles furent bien accueillies, certes, mais combien insuffisantes. De fortes et prochaines ondées sont indispensables, les réserves d'humidité étant partout à peu près complètement épuisées.

Si la même température clémente et le manque de pluie persistaient, une grande pénurie d'eau serait à craindre dès l'été, la neige restant peu abondante sur nos plus hautes montagnes et inexistante sur les autres.

Sur le marché règne toujours le même marasme. Les besoins de la consommation régissent présentement les achats, par suite limités par le commerce aux quantités nécessaires pour satisfaire les demandes de sa clientèle.

Les cours, qui s'étaient légèrement relevés, ne marquent plus la même tendance à la hausse. Le prix de 10 *francs* le degré n'est guère dépassé en ce moment.

L'inactivité actuelle, de l'avis général, touche pourtant à sa fin et il semble que doive lui succéder un mouvement intense d'affaires, aussitôt l'incertitude dissipée, concernant l'application des mesures édictées dans le but de protéger la viticulture.

Dans tous les cas, pour l'instant, peu de ventes importantes sont signalées.

Au début de janvier, la cave coopérative de Latour-de-France a vendu un lot de 3.200 *hectos*, dont 800 de vin de plaine et 2.400 de vin de coteau, au prix de 9 *fr.* 50 le degré, retiraison et payement à la fin du mois.

Cette semaine a eu lieu à Perpignan l'assemblée générale annuelle du *Syndicat des Vignerons des Pyrénées-Orientales.*

Les changements à apporter à la loi du 4 juillet 1931 y ont été notamment discutés, et voici sur quels points celle-ci devrait être modifiée, d'après l'avis unanime des délégués des sections communales :

Article I. — La partie qui a trait à l'irrigation des vignes révèle une méconnaissance totale des nécessités de la viticulture en pays sec, en particulier dans la région méridionale et le Roussillon.

Il est demandé de repousser jusqu'au 15 août la date à laquelle les vignes pourront être arrosées, ainsi que la suppression de l'appellation : « *Vin de vignes irriguées* ».

Article II. — Est approuvée dans son principe l'interdiction des plantations, mais est trouvée abusive l'exception qui permet à toute personne de planter 10 hectares.

Cette exception est susceptible d'accroître sensiblement les surfaces plantées et, par conséquent, d'augmenter la production en France et en Algérie.

Il est réclamé une surveillance particulièrement efficace pour l'Algérie, où les conditions d'organisation du Service ne sont pas les mêmes qu'en France.

Article VII. — Il est demandé que le blocage soit préventif, pour une partie de la production, tous les ans, quelles que soient les apparences de la récolte.

Dans le cas où la déclaration de récolte ferait apparaître une production égale ou inférieure aux besoins de la consommation, un décret pris après avis de la Commission consultative de la viticulture déciderait du déblocage. Dans le cas contraire, il maintiendrait le blocage ou le renforcerait, s'il en était besoin.

Il est demandé encore d'abaisser à 200 hectolitres la production exonérée du blocage, que la loi fixe à 400 hectolitres.

Il est certain que le blocage doit être supporté par la plus grande partie des viticulteurs pour n'être pas une charge trop lourde pour ceux qu'elle frappe.

Article X. — Il est réclamé la suppression de l'article 10, qui fait double emploi avec le blocage. Si le blocage est ordonné deux ou trois ans de suite, il est évident que beaucoup de vins bloqués devront être distillés ; il est donc injuste de faire supporter à certains viticulteurs une double charge.

Article XII. — Il est réclamé la faculté pour les agents de la répression des fraudes de pénétrer en tous temps, sans autorisation, dans les caves des producteurs.

Ces observations formulées, et l'examen terminé des principales dispositions de la loi en question du 4 juillet 1931, les mêmes délégués des sections communales du *Syndicat des Vignerons des Pyrénées-Orientales* ont clôturé leur réunion par l'adoption du vœu suivant :

« Tout en reconnaissant les imperfections, les inégalités et les injustices que « contient la loi du 4 juillet 1931, ils constatent que certaines de ses dispo- « sitions sont efficaces pour combattre la surproduction.

« Ils approuvent notamment la limitation des plantations et le blocage en « année de grosse récolte.

« Ils se déclarent disposés à appliquer loyalement le blocage tel qu'il a été « décidé, après l'avis favorable de la Commission interministérielle de la Viti- « culture, à faire distiller leurs vins et à livrer les alcools au Service des Pou- « dres dans les délais fixés par le décret du 22 décembre 1931.

« Ils se déclarent également prêts à mettre à la disposition du Service des « Contributions indirectes un contrôleur de la répression des fraudes pour vé- « rifier la sincérité des déclarations de récolte, en ce qui concerne les surfaces « plantées en vignes en France et surtout en Algérie.

« Enfin, ils demandent que le prix de l'alcool réquisitionné en vertu de la loi « du 10 avril 1930 soit majoré, comme il l'a été en vertu du décret du 1er « mai 1930, au profit des viticulteurs qui auront fait des prestatoins d'alcool, si, « comme en 1930, le Service des Poudres réalise des bénéfices sur la vente « de ces alcools. » — E. G.

Concours régional agricole de Toulouse

Le Concours régional agricole aura lieu à Toulouse, du mercredi 4 au dimanche 8 mai 1932.

A cette importante manifestation figureront les machines et instruments utiles aux exploitation agricoles, viticoles, horticoles et forestières.

Les inscriptions sont reçues dès à présent, jusqu'au 1er mars inclus.

Une exposition des espèces bovine, chevaline, ovine, porcine aura lieu à la même date. Une innovation intéressante est la création d'une exposition féline à côté des sections réservées à l'aviculture, à la cuniculiculture, à la pisciculture, à l'apiculture, à la sériciculture, à la floriculture et à l'horticulture.

Les engagements seront reçus jusqu'au 10 avril 1932.

Pour tous renseignements, pour les inscriptions, s'adresser au commissaire général du Concours régional agricole de Toulouse, Maison de l'Agriculture, 9, rue Ozenne, Toulouse.

Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture. — L'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture, 33, rue d'Amsterdam, Paris, vient de publier le compte rendu de ses séances des 4 et 5 novembre 1931.

Ce compte rendu ouvrage de près de 450 pages, donne le texte de tous les rapports présentés, la sténographie des débats, le texte des vœux et résolutions adoptés.

Parmi les principales questions traitées, nous relevons notamment des rapports très étudiés sur : « les engrais azotés, leur fabrication et leur répartition en France » ; « les attributions consultatives des Chambres d'Agriculture et la représentation des Chambres d'agriculture dans les organismes consultatifs départementaux et régionaux » ; « le groupement, la coordination et la codification des

usages locaux à caractère agricole » ; « enquête sur le Doryphore de la pomme de terre » ; « la marque nationale des produits agricoles » ; « la protection de la production lainière », etc...

L'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture a en outre longuement examiné et discuté les divers éléments de la crise grave que subit l'agriculture, notamment au point de vue : blé, céréales secondaires, produits laitiers, élevage, vins etc... Elle a présenté sur tous les sujets des vœux motivés, dont les pouvoirs publics pourront utilement s'inspirer.

Nous croyons devoir recommander à nos lecteurs, à tous ceux qui s'intéressent à la défense professionnelle agricole, de se procurer cet ouvrage, qui constitue une source abondante de renseignements et de documentation nécessaires. Ils pourront le demander à l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture, 33, rue d'Amsterdam, Paris (8e). (Prix de l'ouvrage : 12 fr. 50 franco.)

Ligue Nationale de Propagande pour le Vin de France. — L'exercice 1932 étant ouvert, nous rappelons à tous nos adhérents : membres actifs, affiliés ou libres, et souscripteurs divers, ainsi qu'aux syndicats locaux de vignerons, aux Caves Coopératives et aux municipalités qui subventionnent la Ligue, que le renouvellement des cotisations peut être effectué de la manière suivante :

1° Entre les mains du délégué départemental ;

2° A notre siège central : 19, rue Casimir-Périer, à Paris (7e), ou à nos services méridionaux : 18, rue de l'Etoile, à Nîmes ;

3° Au Crédit Lyonnais : boulevard Victor-Hugo, à Nîmes ;

4° A notre compte de chèques postaux : Montpellier 139-05.

Nos délégués mobiles et nos conférenciers iront visiter toutes les sections, au cours de l'année, pour s'enquérir des vœux et des revendications de chacune d'elles.

Quel que soit l'état de prospérité des sections, la Ligue se fait un devoir de garder un contact étroit avec tous ses membres, de les voir chez eux et de s'occuper d'eux dans toute la mesure où cela lui est possible, par l'intermédiaire de ses conférenciers et de ses délégués, dont le dévouement et l'inlassable activité sont au-dessus de tout éloge. Ils sont dignes, à tous égards, de la sympathie que les populations viticoles ne cessent de leur témoigner.

Un instrument de travail indispensable aux Coopératives agricoles. — La législation relative au crédit mutuel et à la coopération agricole est très complexe et très touffue, notamment au point de vue fiscal. Les présidents, les administrateurs et les directeurs des caisses de crédit ou des coopératives sont souvent embarrassés sur la conduite qu'ils ont à tenir dans telle ou telle circonstance, car ils ignorent quels sont exactement leurs droits ou leurs obligations au regard de la loi et de la jurisprudence.

Ils accueilleront donc certainement avec plaisir l'ouvrage que viennent d'éditer les Cahiers de la Coopération et du Crédit agricole sous le titre de « *Codification des principaux textes législatifs et réglementaires relatifs au crédit mutuel et à la coopération agricole* ».

C'est une brochure de 120 pages, de 24 × 16 centimètres. Elle est en vente au prix de 10 francs franco, aux éditions des Cahiers, 8, rue d'Athènes, Paris (9e).

Situation du marché. — Le *Journal officiel* du 14 février donne les chiffres suivants pour le marché du mois de janvier : sorties 4.076.831 hectolitres, soit un peu plus qu'en décembre ; consommation taxée 4.095.324, soit plus qu'en décembre et plus qu'en janvier 1932. Stock en baisse marquée sur fin décembre, avec 13.174.992 hectolitres. Nous reviendrons sur ces chiffres. — H. A.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 140 francs ; 9°, 140 à 155 fr. ; 10°, 160 à 170 fr. ; Corbières 11°, 190 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 195 fr. et au-dessus ; 9°, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 240 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 265 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 580 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 2.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 francs ; 2es crus, 2.500 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges nouveaux, Mâcon 1res côtes, de 300 à 380 fr. Mâconnais, 250 à 280 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. Mâcon, 1res côtes, 550 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 200 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 650 à 750 fr. ; Gros plants, de 225 fr. à 325 fr. Noah, de 80 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 8 fr. » à 9 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. 25 à 8 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 9 fr. » à 10 fr. 50. Distillerie, » fr. » à » fr. ».

MIDI — *Nîmes (15 février 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, de 8 fr. 75 à 9 fr. 25 ; Montagne, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 ; Costières, de 9 fr. 25 à 10 fr. 25 le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 730 fr. à 740 fr. ; trois-six de marc 86°, de 640 à 650 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 630 à 640 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (16 février). — Vins rouges, 8 à 11°, de 70 fr. à 110 fr. l'hecto logés. Rosé,, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, 730 à » fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, 630 à 635 fr. Esprit de marc à 86°, 640 à » fr.

Béziers (15 février). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré, Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (14 février). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. » à 10 fr. » le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (13 février). — Vins de 8 fr. 50 à 9 fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (13 février). — De 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré.

Narbonne (11 février). — Vins rouges, 9 » à 10 fr. 50 le degré. Vins rouges supérieurs.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 140 à 160 fr. ; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, nouveaux : de 80 à 90 fr. ; vieux, 240 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs, nouveaux : H.-Rhin, de 320 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin, nouveaux : de 280 à 320 fr. ; vieux, de 320 à 350. — Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, de » à » fr. ; Kirsch, de » à » fr. ; Mirabelle, de » à » fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 161 fr. à » fr. »; orges, 75 fr. à » fr.; escourgeons, 86 fr. à 87 fr.; maïs, 63 fr. 50 à 69 fr. »; seigle, 93 fr. » à 95 fr. »; sarrasin, 94 fr. à 100 fr.; avoines, 92 fr. à 107 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de » fr. » à 67 fr. 76. Buenos-Ayres, 31 fr. 30 à 32 fr. 10. Chicago, 53 fr. 87 à 56 fr. 48. — Sons, 48 fr. à 54 fr. — Recoupettes, de 38 à 44 fr.; remoulages, de 57 à 60 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 100 à 140 fr.; saucisse rouge, 95 à 100 fr.; sterling, 90 à 95 fr.; Rosa, 120 à 125 fr.; Nouvelle d'Algérie, 250 à 310 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 195 fr. à 220 fr.; foin, 165 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 575 à 625 fr.; Féveroles, de 75 à 77 fr.; luzerne, de 550 à 750 fr.; sainfoin, 275 à 300 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 217 fr. 50 à 218 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 14 fr. ». — Veaux, 5 fr. » à 15 fr. ». — Moutons, 8 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 8 fr. 40. — Longe, de 8 fr. » à 13 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 97 fr. » à 98 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 106 fr. à 107 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 98 fr. » à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 102 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 5 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 8 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 460 à 480 fr. — Citrons, 280 à 400 fr. — Mandarines d'Algérie, 420 à 560 fr. — Oranges d'Algérie, 190 à 225 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, de 350 à 700 fr. — Poires communes, 100 à 350 fr. — Poires de choix, 800 à 1.400 fr. — Raisin Thomery, 25 à 35 fr. le kg. — Figues sèches d'Algérie, 250 à 350 fr. — Tomates d'Algérie, 320 à 410 fr. — Noix, 300 à 500 fr. — Marrons français, de 180 à 280 fr. — Haricots verts d'Espagne, 950 à 1.350 fr. — Haricots secs, 150 à 360 fr. — Choux-fleurs, de 175 à 550 fr. le cent. — Endives françaises, 160 à 200 fr. — Laitues du Midi, 80 à 120 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.